



DRINK MIXER N° 54

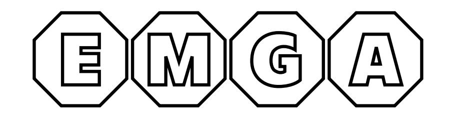
MANUEL D’UTILISATION ET D’ENTRETIEN



IMPORTANT: documents inclus dans ce manuel et à conserver:
- **DECLARATION "CE" DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**

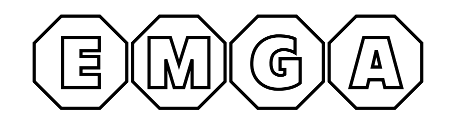


***408.065 - *408.066**
Modèle n° 54





SOMMAIRE





DECLARATION “CE” DE CONFORMITE

LE FABRICANT :

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE
Déclare que l’appareil destiné à être mis sur le marché professionnel, désigné ci-après :

Désignation : **DRINK MIXER**
Numéro de type : **54**

est conforme :

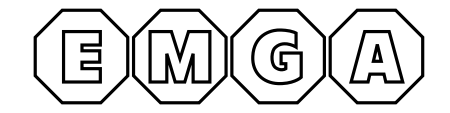
- aux dispositions réglementaires définies par l’annexe 1 de la directive européenne "machines" n°2006/42/CE, et aux législations nationales la transposant.
- aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
  - N° 2006/95/CE (Directive basse tension)
  - N° 2004/108/CE (Directive CEM)
  - N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Directive DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Normes européennes harmonisées utilisées pour donner présomption de conformités aux exigences essentielles des directives citées précédemment :

- (Norme de type C)
- NF EN ISO 12100 -1 et 2 : 2004, Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2006, Sécurités des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l’hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2003, Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
- NF EN 60335-2-64 : 2004, Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif.

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/12/2010**
Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**
Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :





REGLES DE SECURITES

Lors de l'utilisation, l'entretien ou la mise au rebut de l'appareil, toujours veiller à bien respecter les précautions élémentaires suivantes.

Lire la totalité de la notice explicative

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel

CONTRE INDICATIONS :

1. Cet appareil n'est pas destiné à contenir des éléments solides tels que glaçons, aliments ou produits congelés, produits secs qui occasionnent un blocage moteur ou une détérioration des agitateurs.

Les éléments solides tolérés en quantité inférieure à 20% avec 80% de liquide sont :

- Glace pilée ou concassée
- Poudre (café soluble, lait,...)
- Boules de glace molle.

Les agitateurs ne sont pas prévus pour broyer, concasser ou couper, mais uniquement pour mélanger ou émulsionner des aliments ou produits liquides ou onctueux.

2. Ne jamais faire d'ajouts de produits ou d'aliments dans le bol en cours de préparation et de fonctionnement.
3. Ne jamais dépasser le volume de remplissage maxi du bol sous peine de débordement des produits ou aliments en cours de préparation.



La capacité maximale du bol est de 0.560 litre soit 19.5 Oz.

4. Poser l'appareil sur un plan lisse et non incliné pour assurer une bonne stabilité et une bonne efficacité des pieds ventouses (14).
5. Il est déconseillé de faire fonctionner l'appareil avec le bol vide.
6. Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé
7. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
9. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE :

- L’alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages
  - o 220-240V 50/60 Hz monophasé
  - o 110-120V 50/60 Hz monophasé

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A. ou à la valeur appropriée selon les codes locaux d’installation électriques en tenant compte du courant consommé par l’appareil**. La mise à la terre de l’appareil est obligatoire**

ATTENTION :



- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée:
  - ➢soit sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
  - ➢soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.

1ere MISE EN ROUTE

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments (Fig. A, Fig. B et Fig. C).

- Laver les deux bols (inox (**1**) et plastique (**2**)) avec un produit vaisselle standard ou au lave-vaisselle.
- Laver de la même manière l’agitateur souple (**4**) et l’agitateur à ailettes (**16**) fourni séparément.
- Pour procéder au lavage de l’agitateur sphérique (**3**) ainsi que du déflecteur (**5**) qui sont montés sur l’appareil, les démonter de la manière suivante :

  -Tenir le déflecteur (**5**) et dévisser l’agitateur sphérique (**3**).

- Laver l’agitateur sphérique (**3**) et le déflecteur (**5**) avec un produit vaisselle standard ou au lave-vaisselle.
- Remonter le déflecteur (**5**) et l’agitateur sphérique (**3**) après lavage en procédant de la manière suivante :

  -Faire coopérer les deux plats du déflecteur (**5**) avec ceux de l’axe moteur (**6**).

  -Visser l’agitateur sphérique (**3**).

RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE



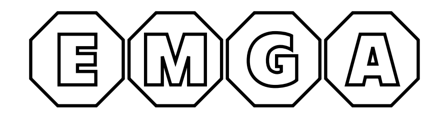
Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2002/96/CE (DEEE) – partie Appareils Professionnels – afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.

Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.





VOTRE DRINK MIXER N°54

- Le drink mixer N° 54 est particulièrement dédié aux bars, cafés, hôtels, restaurants, bars à cocktails, collectivités, boutiques à jus de fruits frais, pâtissiers, glaciers.…
- Le drink mixer N° 54 est destiné à mélanger et à émulsionner différents produits alimentaires sous forme liquide ou onctueux.
- Il est idéal pour la préparation de :

    - o boissons (cocktails de jus de fruits, de jus de légumes, punchs, sirops,...)
    - o boissons avec crème glacée ou glaçons concassés,….
    - o Glaces, Milk-shake, smoothies,….
- L'appareil est constitué d'un bloc moteur fixé sur une colonne en fonte d'aluminium.

2 bols sont fournis afin de contenir les produits : un bol en acier inoxydable et un bol en plastique transparent. La forme supérieure des bols permet un positionnement rapide sur le support de bol et assure le démarrage de l’appareil.

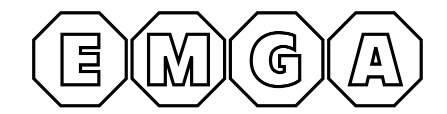
UTILISATION DE L’APPAREIL

MISE EN ROUTE :

1. Brancher l’appareil.
2. Tourner le bouton de réglage (**7**) de la vitesse du moteur dans le sens inverse des aiguilles d’une montre sur la position petite vitesse (petit repère du bouton devant l’opérateur).
3. Mettre un peu de liquide (environ 0,25 litre) au fond du bol en acier inoxydable (**1**) ou du bol en plastique (**2**).
4. Positionner le bol en acier inoxydable (**1**) ou le bol en plastique (**2**) sur le support de bol (8) (**position travail**) (Fig. A), l’appareil démarre instantanément en petite vitesse.
5. Tourner le bouton de réglage (**7**) de la vitesse du moteur dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la grande vitesse (grand repère du bouton devant l’opérateur).
6. Revenir en petite vitesse en tournant le bouton réglage (**7**) de la vitesse du moteur dans le sens inverse des aiguilles d’une montre sur la position petite vitesse (petit repère du bouton devant l’opérateur) :
   -Vous avez ainsi testé toute la plage de vitesse.
7. Retirer le bol de sur le support de bol, l’appareil s’arrête.
8. Refaire éventuellement les manipulations 4, 5, 6, et 7 avec le deuxième bol.

ATTENTION:

1. *Pour les premières manipulations, il est conseillé de démarrer en petite vitesse afin d’éviter les éclaboussures (bol trop plein).*
2. *Il est déconseillé de faire fonctionner l’appareil à vide sans liquide.*




POSITION REPOS

La mise en place du bol (1) ou (2) sur la deuxième position (position basse) du support de bol (8) est une position de repos ou d'arrêt (Fig. E)

NOTA :

Les émulsions et les mélanges sont en général obtenus en moins de 1 minute.

ATTENTION :

1. *L'arrêt de l'appareil se produit lorsque l'on enlève le bol (**1**) ou (**2**) de son support (**8**), mais il subsiste un mouvement de rotation pendant quelques secondes dû à l'inertie du moteur : Ne pas excentrer le bol afin de ne pas détériorer l'agitateur (**3**) ou (**4**) ou (**16**) et le déflecteur (**5**)*
2. *Attendre l'arrêt du moteur avant d'ôter totalement le bol pour éviter les éclaboussures.*

NETTOYAGE :

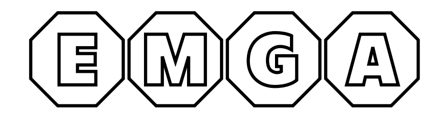
IMPORTANT :

- **Pour le nettoyage, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation secteur (9) de l'appareil.**
- **Il est interdit de nettoyer l'appareil au jet d'eau, sous pression ou par immersion.**
- **Si en cours de préparation ou au cours d'une mauvaise manipulation, des aliments ou des projections se sont répandus dans la zone de positionnement du bol, sur le support de bol (8), il est recommandé de nettoyer rapidement cette zone à l'eau claire et de vérifier le bon fonctionnement du doigt de détection (10) de présence du bol.**

Il est conseillé de procéder au nettoyage de l'appareil aussitôt le travail terminé.
Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séché dans le bol, sur l'agitateur ou sur le déflecteur.
Toutes ces pièces :

- bol en inox (**1**)
- bol en plastique (**2**)
- l'agitateur sphérique (**3**)
- l'agitateur souple (**4**)
- l'agitateur à ailettes (**16**)
- le déflecteur (**5**)

doivent être nettoyées avec un produit vaisselle standard ou au lave-vaisselle.
Ne pas utiliser de produits abrasifs sous peine de détériorer les pièces.





STOCKAGE :

Les bols inox (**1**) et les bols plastiques (**2**) sont empilables pour le stockage

MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de débrancher le cordon d'alimentation secteur (**9**) de l'appareil.

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements et paliers sont graissés à vie.
Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que les agitateurs, le déflecteur, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel ou à télécharger sur internet www.santos.fr).

REMPLACEMENT DES AGITATEURS ET DU DEFLECTEUR :

Démontage de l'agitateur (**3**) ou (**4**) ou (**16**) et du déflecteur (**5**)(Fig. A , Fig. B et Fig. C) :

- Dévisser, à la main l'agitateur (**3**) ou (**4**) ou (**16**) en tenant, avec la main, le déflecteur (**5**) pour immobiliser en rotation l'axe moteur (**6**).

Montage du déflecteur (**5**) et de l'agitateur (**3**) ou (4)(Fig. A, Fig. B et Fig. C) :

- Monter le déflecteur (**5**) en faisant coopérer les deux plats avec les deux plats de l'axe moteur (**6**). Visser, à la main, l'agitateur (**3**) ou (**4**) ou (**16**).

Pièces détachées :



IMPORTANT : Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS

Pour **toute commande de pièces détachées** (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser :

- **le type,**
- **le numéro de série de l'appareil,**
- **les caractéristiques électriques notées sous l'appareil**.

AIDE AU DEPANNAGE

L'appareil ne démarre pas

Contrôler :

- l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation secteur (**9**).
- la bonne mise en place du bol (**1**) ou (**2**) sur le support de bol (**8**). Contrôler en particulier si le bol n'est pas détérioré dans sa partie supérieure
- La propreté de la zone de mise en place du bol (**1**) ou (**2**).

L'appareil s'arrête brusquement, après avoir fonctionné longtemps : le moteur est très chaud

Le moteur est protégé par un protecteur thermique intégré. En cas de surchauffe, le moteur s'arrête automatiquement.

- Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon d'alimentation secteur (**9**) de l'appareil).
- Attendre le refroidissement du moteur (20 à 45 minutes).
- Rebrancher et reprendre le travail en positionnant le bol (**1**) ou (**2**) sur le support de bol (**8**).

L'appareil s'arrête suite à une surcharge :

En cas de blocage du moteur (corps étranger, corps ou aliments trop durs bloquant l'agitateur), l'appareil s'arrête automatiquement.

- Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon d'alimentation secteur (**9**) de l'appareil).
- Enlever le bol inox (**1**) ou le bol plastique (**2**) du support de bol (**8**) et le poser sur une table de travail.
- Oter les objets ou les morceaux durs bloquant l'agitateur.
- Réarmer manuellement le protecteur thermique (**10**) placé sous l'appareil (Fig. F).
- Remettre les produits ou les aliments à travailler dans le bol.
- Rebrancher et reprendre le travail en positionnant le bol (**1**) ou (**2**) sur le support de bol (**8**).

Le moteur fonctionne tout le temps même sans le bol en position sur le support de bol

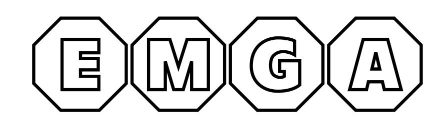
Contrôler :

- le fonctionnement du doigt de détection (**10**) du bol dans le support de bol (**8**).
- l'état de propreté de la zone du doigt de détection de présence du bol et si besoin procéder au nettoyage de cette zone (Fig. D) .

Le moteur fonctionne, mais la variation de la vitesse du moteur ne se fait pas

Contrôler :

- faire plusieurs fois toute la plage de réglage de la vitesse du moteur avec le bouton de réglage de la vitesse du moteur (**7**) (Fig. A).





NOTA :

Si l'un de ces problèmes persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon d'alimentation secteur (**9**) de l'appareil) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

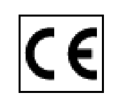
CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)		
Modèle 54		Monophasé
Tension d'alimentation Fréquence	.(V) (Hz)	220-240 100-120 50/60 50/60
Moteur : Puissance Puissance absorbée Vitesse : Minimum Maximum	 (W) (tr/mn) (tr/mn)	 120 120 8 000 8 000 16 000 16 000
Contenance du bol	(L)	0.560
Dimensions : Hauteur	(mm)	530
Largeur	(mm)	182
Profondeur	(mm)	186
Poids : Poids net	(kg)	6
Poids emballé	(kg)	7
Bruit : (2) L_{pA} incertitude K_{pA} = 2.5dB	(dBA)	63

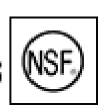
(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996. Appareil positionné sur un plan de travail à 75cm du sol. Microphone tourné vers l'appareil à 1.6m du sol et à 1m de l'appareil.

REFERENCES NORMATIVES

- CE (Europe).
- GS (Allemagne) contrôlé par le LNE Laboratoire National d'Essais.
- UL (USA) et cUL (Canada).
- NSF (USA).



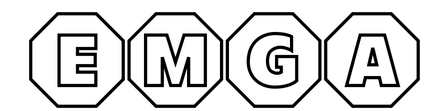





Schéma électrique 110-120V~ 50/60Hz

POTENTIOMETRE

M

T

ELEMENT
TACHYMETRIQUE

Jaune ou blanc

Noir

Rouge

Noir

Noir

Marron

Bleu

N

L

M

M

CARTE
ELECTRONIQUE

Rouge

Noir

Jaune ou blanc

Rouge

Noir

Jaune ou blanc

PROTECTEUR
THERMIQUE
AMPEREMETRIQUE

SWITCH DE
PRESENCE
BOL

Marron

Marron

~

Bleu

Bleu

Vert/jaune

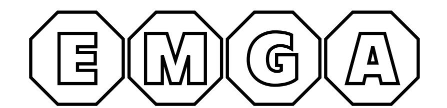
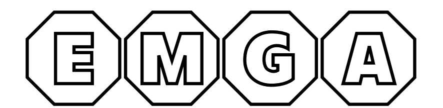




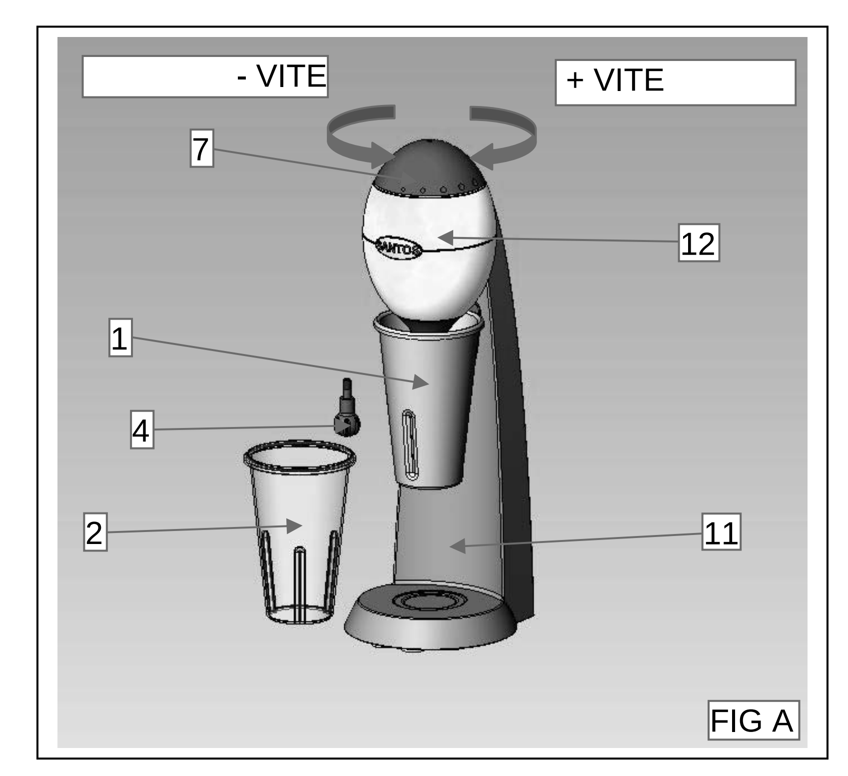
Schéma électrique 220-240V~ 50/60Hz

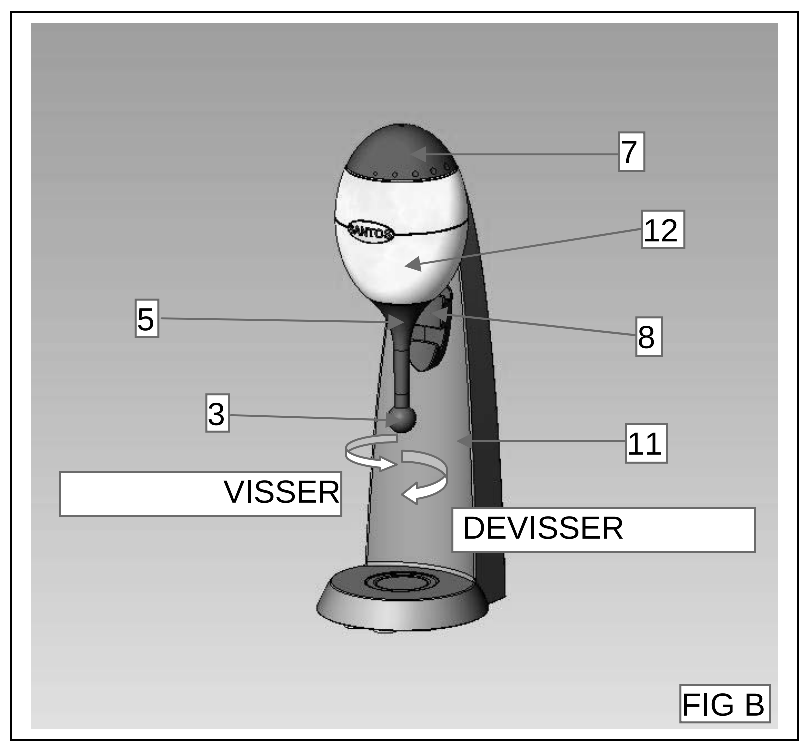
Th
M
6 Rouge
6 Rouge
5 Noir
2 Blanc
Noir
Blanc
N
L
M
M
CARTE ELECTRONIQUE
FILTRE ANTI-PARASITES
POTENTIOMETRE
Rouge
Noir
Marron
V
4
Marron
Bleu
PROTECTEUR THERMIQUE AMPEREMETRIQUE
8 Blanc
SWITCH DE PRESENCE BOL
BOUTON PULSE
Marron
3 Marron
~
1 Bleu
7 Blanc
Bleu
Vert/Jaune

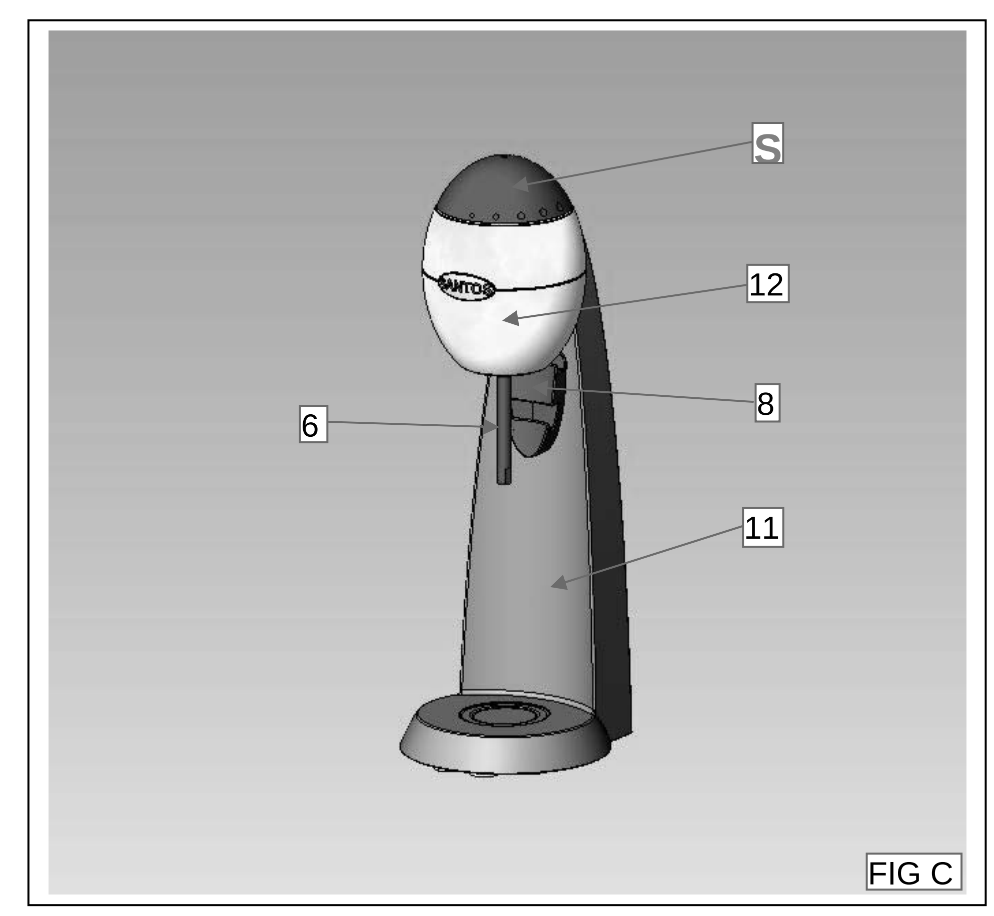

EMGA

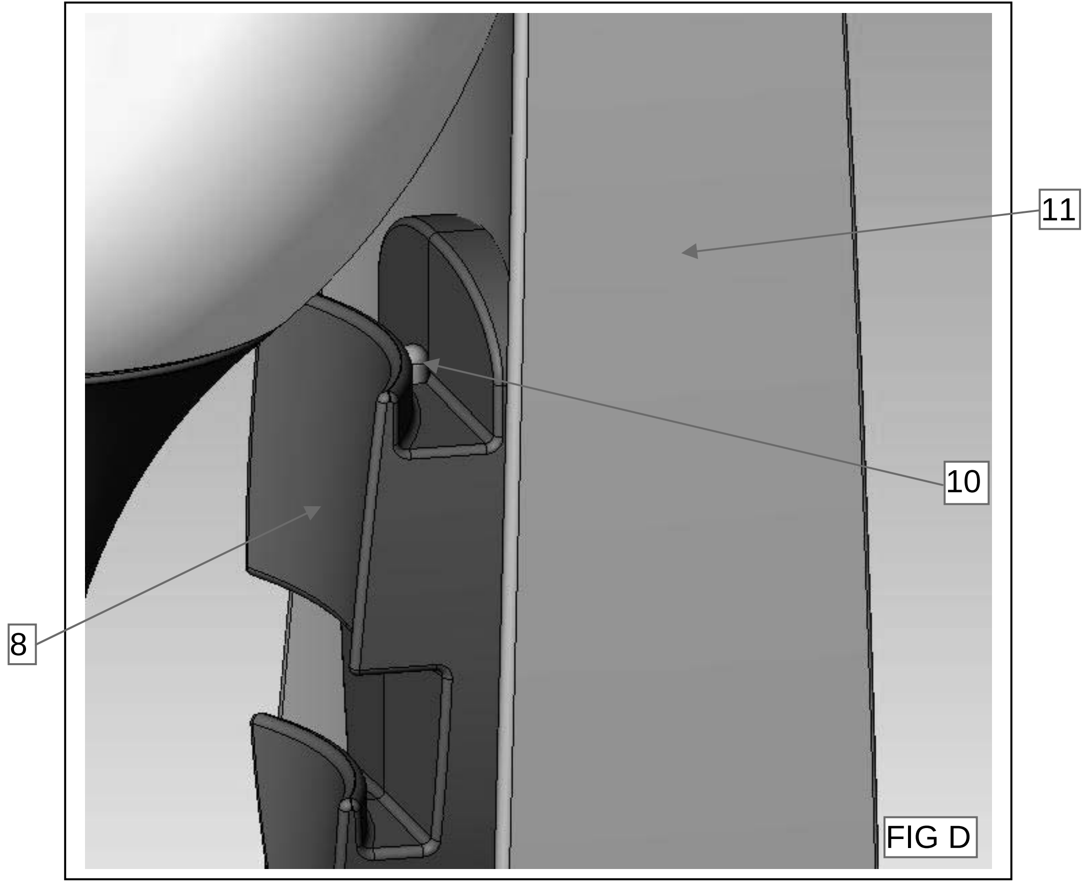

SANTOS

FIGURES


- VITE
+ VITE
7
12
1
4
2
11
FIG A


7
12
5
8
3
11
VISSER
DEVISSER
FIG B


S
12
8
6
11
FIG C


11
10
8
FIG D

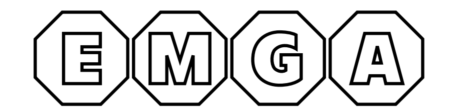
8

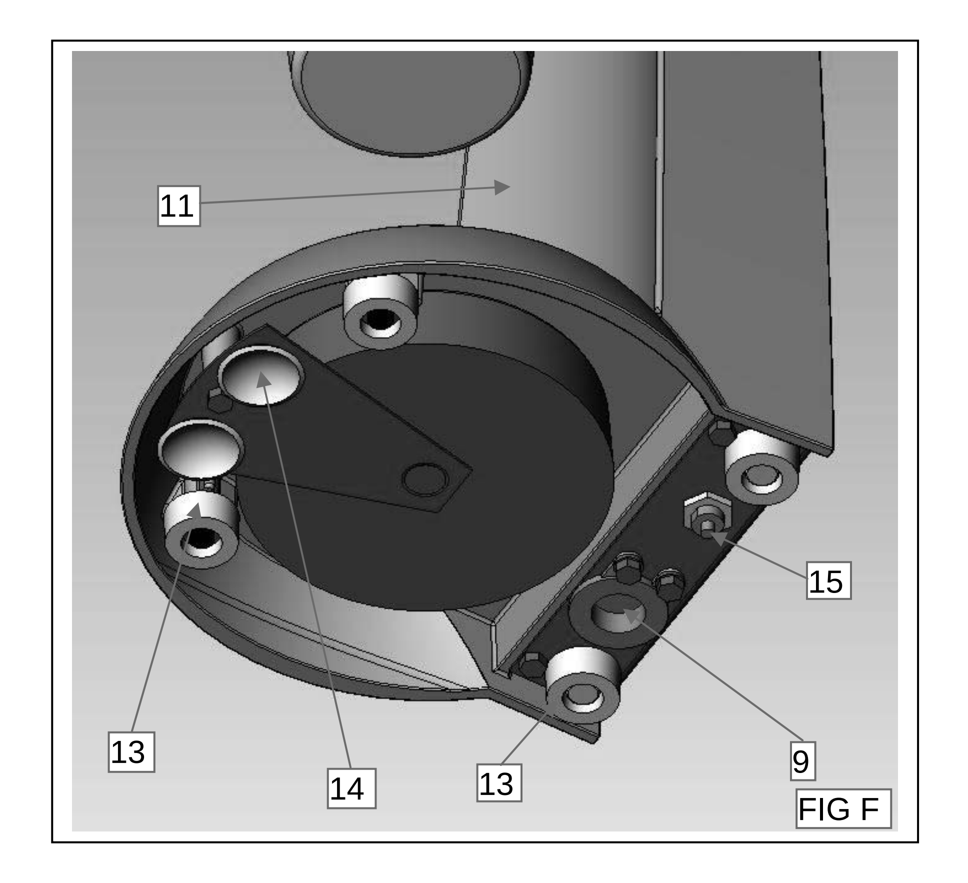
1

2

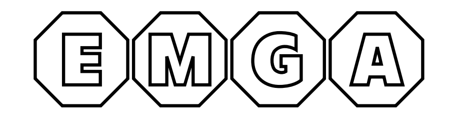
11

FIG E



REP	Désignation
1	Bol inox
2	Bol plastique
3	Agitateur sphérique
4	Agitateur souple
5	Déflecteur
6	Axe moteur
7	Bouton de réglage
8	Support de bol
9	Cordon alimentation
10	Doigt de detection bol
11	Colonne socle
12	Bloc moteur
13	Pied caoutchouc
14	Pied ventouse
15	Protecteur surcharge
16	Agitateur à ailettes





CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils **sont conformes CE et revêtus du label CE.** Notre garantie est de **douze mois** à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par nous défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non-conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électriques. La garantie ne s'applique pas en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagnée d'une **copie de la Déclaration de conformité** sur laquelle figure le numéro de série de l'appareil. Tout appareil est muni **d'une plaque signalétique** conforme CE et dont un double figure dans la Déclaration de conformité (N° de série, date de fabrication, caractéristiques électriques…). En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et **après accord préalable de nos services,** tout appareil sous garantie est expédié par le Distributeur en port payé. En cas de réparation ou reconditionnement d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du Distributeur. Les pièces et main-d'oeuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées – tarif horaire – main-d'oeuvre). Il peut être fourni un devis préalable. Les moulins à café non munis de meules originales SANTOS ne sont pas pris sous garantie. Les conditions de garantie, réparation, reconditionnement, des moulins à café espresso font l'objet d'une notice spécifique. Notre garantie ne s'étend pas au paiement de pénalités, à la réparation des préjudices directs ou indirects et notamment à tout manque à gagner résultant de la non-conformité ou défectuosité des produits, la responsabilité globale de SANTOS étant limitée au prix de vente du produit livré et à l'éventuelle réparation des produits défectueux.
En cas de révélation d'une défectuosité pendant la période de garantie, le Distributeur doit, sauf accord contraire écrit de SANTOS, indiquer à son client, de cesser toute utilisation du produit défectueux. Une telle utilisation dégagerait SANTOS de toute responsabilité.

PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL

SPECIMEN
Pour tous les documents non livrés avec l'appareil.

Imprimés, Faxés, Téléchargés